

LOS CAMINOS DEL CAFÉ - CUBA
An heritage for the future

LOS CAMINOS DEL CAFÉ - CUBA
Un patrimoine pour le futur

LOS CAMINOS DEL CAFÉ - CUBA
Un patrimonio per il futuro



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Paysage archéologique des premières
plantations de café du sud-est de Cuba
inscrit sur la Liste du patrimoine mondial
en 2000

Présentation du projet
Los Caminos del Café - Santiago de Cuba

Co-financé par :



FOUNDATION
Malongo

ICI Venice - Magazzino del Caffè - Venise

ENTRÉE LIBRE

Soutenez ICI Venice avec une donation



Istituto Culturale Internazionale
Institut Culturel International
International Cultural Institute

La caféiculture explique l'âge d'or de Santiago de Cuba au XIXème siècle. On l'appelle alors la Nouvelle Orléans des Antilles au cœur des échanges économiques et des échanges d'idées.

À la fin du XVIIIème siècle les français fuyant Haïti-Saint Domingue s'installent à Cuba, dans la région de Santiago, favorable à la production de café. Ils apportent leur savoir-faire technologique, industriel et culturel avec - entre autres - le « manual para el cultivo del café » de Pierre-Joseph Laborie. Ainsi les français développent la culture du café dans les montagnes cubaines, ce qui constitue peu à peu la singularité du pays.

Cuba s'est donc tout naturellement converti, au XIXème siècle, en l'un des premiers producteurs et exportateurs de café dans le monde. De manière complémentaire et indépendante au projet Los Caminos del Café, Malongo s'est engagé en partenariat, avec les organismes cubains, à une relance de la caféiculture de grands crus dans l'orient cubain.

En 2000, l'UNESCO a classé plus de 170 ruines de plantations de café « patrimoine mondial » sous la dénomination « Paysage archéologique des premières plantations du sud-est de Cuba – la Sierra Maestra ».

Selon l'UNESCO, “Les vestiges des plantations de café du XIXème siècle au pied de la Sierra Maestra constituent un témoignage unique d'une forme novatrice d'agriculture en terrain difficile. Ils éclairent l'histoire économique, sociale et technologique de la région Caraïbe-Amérique latine”.



LES GRANDES DATES

- 1721** Arrivée du café dans la région des Caraïbes.
- 1748** Développement de la première plantation de café à Cuba.
- 1797 - 1807** Premier flux migratoire majeur de français à Cuba depuis Saint- Domingue.
- 1800 - 1808** Développement des premières plantations de café dans les environs de Santiago de Cuba.
- 1809** Expulsion du français de Santiago de Cuba après l'invasion napoléonienne de l'Espagne.
- 1814 - 1817 y 1835** Deuxième grande vague migratoire de Français de France et des États- Unis.
- 1820 - 1840** Boom de la production de café dans l'est.
- 1836 - 1868** Troisième temps de l'immigration française à Santiago de Cuba directement à partir de la France.
- 1840 - 1868** Le déclin de la production de café sur l'île.
- 1868-1878** Guerre de Dix Ans.
- 1895-1898** : Guerre nécessaire.
- 1902** Mise en place de la République. Les plantations de café du XIXe siècle sont pratiquement abandonnés à la suite de la guerre.
- 1940** Création de la Section Excursions, connu sous le nom du Groupe Humboldt. Premières études relatives au patrimoine de café.
- 1961** Création par Fernando Boytel Jambu du musée Cafetal Le Isabelica.
- 1980 - 1990** Etudes par la Faculté des Constructions et du Département d'Histoire de l'Art de l'Université d'Oriente pour la protection du patrimoine culturel *Cafetalero*.
- 1990** L'Oficina del Conservador de la Ciudad de Santiago de Cuba réalise un programme d'action pour la conservation du patrimoine *Cafetalero*.

2000 Déclaration du paysage archéologique des premières plantations de café à Cuba du Sud-Est comme patrimoine mondial.

2014 Los Caminos del Café co-financé par l'Union Européene, la OCC de Santiago de Cuba et la Fondation Malongo.

LA CASA DRANGUET

ELLE FUT, AU XIX^{ème} SIÈCLE, LA MAISON D'UN CAFÉICULTEUR FRANCO-CUBAIN, CARLOS DRANGUET THOMAS.

La création d'un centre culturel autour du patrimoine lié au café a une importance significative dans le projet. Située dans le centre ville, la Casa Dranguet est un véritable carrefour de LOS CAMINOS DEL CAFÉ permettant la découverte de cette histoire commune entre l'Europe et Cuba.

En accueillant, depuis l'été 2015, les touristes, les habitants de Santiago de Cuba et les professionnels de la culture, ce Centre Culturel est un lieu vivant, de circulation d'expériences autour du café. Il facilite les échanges internationaux.

La Casa Dranguet est structurée en deux espaces, l'un d'informations, l'autre de formation. Le torrificateur, situé au centre de l'espace muséographique, permet la découverte du processus de transformation du café et l'apprentissage de la dégustation. Une salle de conférence et un Café des Arts « Café Dranguet » sont ouverts au public. Les chercheurs auront accès à une médiathèque rassemblant des archives historiques de cette région. Associé à La Fraternidad, le lieu a pour vocation d'insuffler une dynamique socio-culturelle et économique au projet à un niveau local, régional et national.



LA FRATERNIDAD

Parc archéologique des premières plantations de café du sud-est de Cuba - classées au patrimoine de l'Unesco

Située dans les montagnes de Santiago de Cuba, cette plantation de caféiers est l'une de celles ayant appartenu à des producteurs d'origine française fuyants la révolution Haïtienne (1791 – 1804).

La Fraternidad, qui fut propriété du père du poète José Maria de Heredia, est un site remarquable situé dans un environnement naturel luxuriant. Elle rassemble un bâtiment, à la belle architecture, et un jardin tropical composé de nombreuses variétés de plantes qui permettaient autrefois aux agriculteurs de vivre en autarcie.

A terme, le bâtiment sera transformé en musée sur le mode de vie et la culture du café au XIXe siècle, avec une partie consacrée à l'accueil d'Artistes en résidence. Des échanges interculturels autour de l'histoire des idées et de la création s'y feront ainsi.

Par son nom et son histoire, La Fraternidad est un site porteur de symboles et de valeurs. Le projet Los Caminos del Café s'inscrit dans la ligne politique et économique du pays. En intégrant la population locale à cette rénovation d'envergure, l'Union Européenne, la Oficina del Conservador de la Ciudad de Santiago de Cuba et la Fondation Malongo souhaitent développer l'emploi et le tourisme responsable.



LOS CAMINOS DEL CAFÉ

Co-financé par l'Union Européenne, ce projet mené par la Oficina del Conservador de la Ciudad de Santiago de Cuba et la Fondation Malongo, contribue au développement socio-économique de la province de Santiago de Cuba sur la base des biens culturels déclarés par l'UNESCO comme Patrimoine Mondial de l'humanité : la plantation de caféiers La Fraternidad, et dans le cœur historique, une ancienne maison de caféiculteurs transformée en centre culturel, porte d'entrée d'un circuit de découverte LOS CAMINOS DEL CAFE.

Pour mener à bien Los Caminos del Café, un ensemble d'organisations cubaines et européennes se sont associées aux créateurs du projet pour apporter leurs expertises dans leurs champs de compétences respectifs.

Il s'agit de :

- **Institut du Patrimoine Wallon** – Belgique
- **Casa del Caribe** – Santiago de Cuba
- **Association Générale des Conservateurs des Collections Publiques De France, Catedra de Estudio Franco-Cubanos y Caribenos Montaigne/Montesquieu** – Santiago de Cuba
- **Association Mondiale de Experts du Tourisme** – France
- **Fédération des Parcs Naturels Régionaux de France** – Paris, France
- **Fundacion Ludwig de Cuba** – La Habana – Cuba
- **Microclima** – Venezia– Italia.

Ce projet d'envergure que son Excellence Hector Igarza, Ambassadeur de Cuba en France, qualifie de « *complexe mais prometteur* » s'inscrit dans les valeurs fondamentales portée par l'ensemble des partenaires.

FACEBOOK : Los Caminos del Café

www.loscaminosdelcafé.com



LE CAFÉ ...

... DE LA PLANTATION À LA TASSE

Le caféier est un arbuste qui ne pousse que sous les **climats chauds et humides** de la zone intertropicale. Le grain de café est mis à germer, et plus tard.

La jeune pousse est définitivement mise en terre sur la **PLANTATION**. Le caféier fleurit généralement dès 3 ans.

Ses FLEURS évoluent en fruits dit cerises.

C'est lorsqu'elles sont bien rouges que **les CERISES sont prêtes à être cueillies/récoltées**.

C'est pourquoi une minutieuse cueillette à la main est préférable.

Le grain est ensuite **séparé de la PULPE épaisse** qui le protège. Deux méthodes peuvent être utilisées :

- La **voie humide** qui consiste à débarrasser les cerises du gros de leur pulpe par un dépulpeur mécanique, puis à les soumettre à une fermentation à l'eau, suivie d'un **LAVAGE** et d'un séchage au soleil.
- L'autre méthode, dite **voie sèche**, consiste à simplement laisser les cerises se déshydrater au soleil.

Les grains sont ensuite débarrassés de leur « parche » à l'aide d'un départeur. Puis ils subissent divers **TRIAGES** qui visent à éliminer les grains défectueux et les corps indésirables.

Le café vert est alors **STOCKÉ en sacs de jute**, prêts à être exportés en containers par bateau.

Arrivé en pays consommateur, **le café vert est TORRÉFIÉ**.

La torréfaction consiste à cuire les grains pour révéler leurs nombreux composants aromatiques.

Le volume du grain augmente tandis qu'apparaît la **bonne odeur de café**.

Une torréfaction trop chaude et rapide brûle les grains, c'est pourquoi Malongo préfère une torréfaction à l'ancienne qui les cuit bien à cœur.

Les grains sont alors mis à **refroidir, à l'air** de préférence.

Le café peut dès lors être vendu en grains. Il est plus souvent moulu en usine. **Diverses MOUTURES** sont pratiquées pour une utilisation future :
expresso, café filtration, etc.

Moulu ou en grain, le café est ensuite conditionné dans des emballages qui préserveront ses qualités – et la nature! L'idéal est l'**EMBALLAGE sous vide**.

Il reste à extraire le café, par une machine filtre, ou expresso, ou d'autres procédés, pour **déguster** de délicieuses **TASSES DE CAFÉ**, cappuccinos, et bien d'autres spécialités encore !

EXPOSITION

Exposition co-produite par la **Fondation Malongo** et **ICI VENICE** avec les premiers éléments de la résidence artistique curatorée par **MICROCLIMA** et la **FOUNDATION LUDWIG OF CUBA**, et les artistes ou spécialistes cubains impliqués dans le projet.

Vidéos

Matteo Primiterra e Enrico Casagrande,
Nomeda & Gediminas Urbonas

Photo

Edgar Brielo Maranillo
Alfredo Sarabia Fajardo

Oeuvres

Yasmani Castro Caballero – Los Senderos
de la Poesia,
Martial Marquet

COMMISSARIAT

ICI - Istituto Culturale Internazionale
Olivier Perpoint, Chantal Valdambri,
Martina Masini.

Fontation Malongo
Ondine Bréaud

**Oficina del Conservador de la Ciudad
de Santiago de Cuba**
Yaumara Lopez

A propos de ICI Venice:

ICI Venice est une association sans but lucratif qui a pour vocation le développement de résonances culturelles internationales entre Orient et Occident, entre l'art ethnographique et un élément contemporain (art, architecture, design, etc.), et la valorisation du patrimoine vénitien. Créée par des jeunes italiens et français, ICI Venice, en moins de deux ans, est devenue un acteur culturel reconnu par l'Université Ca' Foscari et le MiBACT (ministère Italien des Biens et Activités Culturels et du Tourisme) tant pour l'exigence scientifique que pour la manière de faire connaître les cultures du monde. En peu d'années, ICI Venice a un public fidèle qui vient visiter le « Magazzino del Caffè » pour découvrir des sujets peu connus comme le chamanisme népalais, le Bhoutan et les Zan Par ou des artistes émergents.

www.icivenice.com

A propos du Patrimoine Mondial lié au café à Cuba:

Les vestiges des plantations de café du XIXe siècle, au pied de la Sierra Maestra, constituent un témoignage unique d'une forme novatrice d'agriculture en terrain difficile. Ils éclairent l'histoire économique, sociale et technologique de la région Caraïbes-Amérique latine. Réparti sur un territoire de 81 475 ha, ce patrimoine mondial de l'Unesco a été classé en l'an 2000.

<http://whc.unesco.org/fr/list/1008>

A propos de l'Union Européenne:

L'Union Européenne dans le cadre de ses actions de coopérations internationales a cofinancé le projet Los Caminos del Café.

https://ec.europa.eu/europeaid/los-caminos-del-cafe-desarrollo-socio-economico-sostenible-sobre-la-base-del-patrimonio-y-la-cultura_en

A propos de l'Oficina del Conservador de la Ciudad de Santiago de Cuba:

L'Oficina del Conservador de la Cuidad de Santiago de Cuba a en charge la conservation, restauration et

développement urbanistique du cœur historique de Santiago de Cuba tel un “super” “architecte en chef des monuments historiques”. Elle est aussi en charge du plan de développement (de la conservation à la valorisation socio-économique) du patrimoine mondial des anciennes plantations de café. L'OCC de Santiago de Cuba est dirigée par l'Architecte Omar Lopez.

<http://internos.occnet.cu>

A propos de la Fondation Malongo:

Créée en 2007, la Fondation d'entreprise Malongo est administrée par des spécialistes du café et de la Culture. Elle encadre des actions menées dans les domaines de l'éducation, de la solidarité et de la culture. Ses actions se développent aussi bien en France qu'à l'étranger.

Il s'agit de la fondation d'entreprise du torréfacteur français Malongo, connu pour son investissement dans le développement du commerce équitable et son exigence pour des cafés de qualités.

<http://www.malongo.com/fondation.php>

A propos des associés au projet Los Caminos del Café:

Pour mener à bien le projet Los Caminos del Café, un ensemble d'organisations cubaines et européennes se sont associées aux créateurs du projet pour apporter leurs expertises dans leurs champs de compétences respectifs.

Il s'agit de :

- **Institut du Patrimoine Wallon – Belgique**
- **Casa del Caribe – Santiago de Cuba**
- **Association Générale des Conservateurs des Collections Publiques De France**
- **Catedra de Estudio Franco-Cubanos y Caribenos Montaigne/Montesquieu – Santiago de Cuba**
- **Association Mondiale de Experts du Tourisme – France**
- **Fédération des Parcs Naturels Régionaux de France – Paris – France**
- **Fundacion Ludwig de Cuba – La Habana – Cuba**
- **Microclima – Venezia– Italia.**

Informations pratiques :

LOS CAMINOS DEL CAFÉ - CUBA

Un patrimoine pour le futur

28.05.2016 - 04.09.2016

du jeudi au lundi

10h30 - 13h00 / 14h30 - 18h30

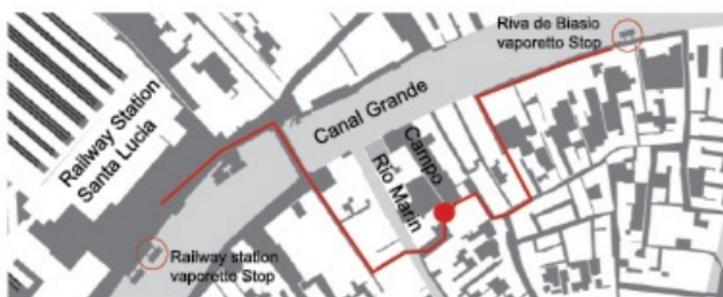
ICI Venice - Magazzino del Caffé

Campo San Simeon Grando - Rio Marin,
Santa Croce 923 | 30135 Venise

+39 041720507 - info@icivenice.com
www.icivenice.com



ICI - Magazzino del Caffé



CONTACTS

Los Caminos del Café – Santiago de Cuba

CASA DRANGUET – LA FRATERNIDAD
Yaumara Lopez yaumara@occ.co.cu

Fondation Malongo :
fondation@malongo.com



Istituto Culturale Internazionale
Institut Culturel International
International Cultural Institute

ICI Istituto Culturale Internazionale

+39 041 72 05 07

info@icivenice.com

Olivier Perpoint : olivier@icivenice.com

Chantal Valdambri : chantal@icivenice.com

Martina Masini : martina@icivenice.com

www.icivenice.com